Comfortcook

Model 99317

Handleiding egg-roll

Bedienungsanleitung Egg-roll

Manual egg-roll

Mode d’emploi egg-roll

Inhoud

Nederlands 3
Deutsch 11
English 19
Francais 27

Nederlands

Gebruikershandleiding

1. Algemeen

Lees de informatie in deze handleiding, zodat u het apparaat snel leert kennen en direct kunt profiteren van alle functies van het apparaat.

2. Veiligheid

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke veiligheidsinstructies voor het gebruik van het apparaat. Het apparaat voldoet aan de vereiste veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel of schade.

2.1 Beoogde gebruik

Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in huishoudens in gesloten ruimten voor het bereiden van ei.

Gebruik voor een ander doel of voor een doel dat verder gaat dan deze beschrijving wordt beschouwd als incompatibel met het beoogde of bedoelde gebruik.

WAARSCHUWING
Gevaar door onbedoeld gebruik!
Gevaren kunnen ontstaan als het apparaat op een onjuiste manier wordt gebruikt en/of wordt gebruikt voor andere zaken dan het beoogde gebruik.

- Gebruik het apparaat alleen voor het bedoelde gebruik.
- Neem de procedurele methoden die worden beschreven in deze handleiding in acht.

Alle claims die worden ingediend voor schade als gevolg van onbedoeld gebruik worden niet gehonoreerd. Alleen de gebruiker draagt hiervoor het risico.

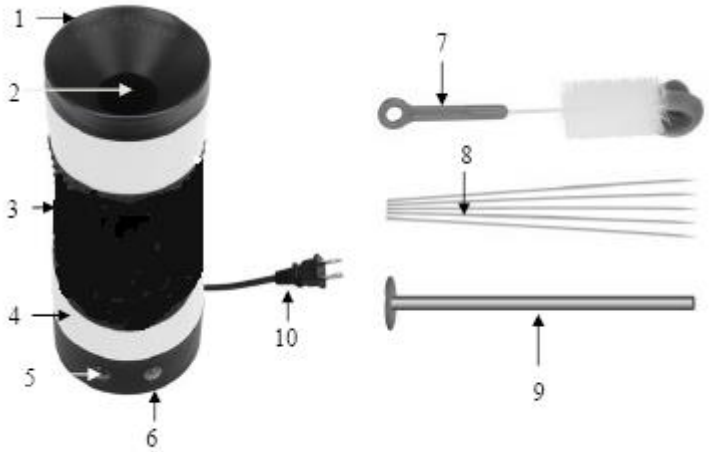
- Gebruik het product enkel en alleen zoals in de gebruiksaanwijzing aangegeven.
- Bij oneigenlijk gebruik vervalt de garantie.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of professioneel gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer of de stekker beschadigd is.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water. Dompel het apparaat niet onder in water of in andere vloeistoffen.
- Pak het apparaat niet op indien het in het water is gevallen. Trek de stekker direct uit het stopcontact. Gebruik het apparaat hierna niet meer.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met hittebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt. Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking.
- Zorg ervoor dat u droge handen heeft als u de stekker uittrekt. Trek aan de stekker en niet aan het snoer.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of worden geïnstrueerd door een persoon die verantwoordelijk is voor hun

veiligheid. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.

- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis
- Gebruik het apparaat niet in vochtige ruimten.
- Houd het apparaat goed in de gaten en laat het niet onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Plaats het apparaat op een stevige vlakke ondergrond.
- Reparaties mogen enkel en alleen door geautoriseerde servicewerkplaatsen worden uitgevoerd. Maak het apparaat niet zelf open.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet er een nieuw netsnoer worden geïnstalleerd door een geautoriseerd elektricien.
- Laat het netsnoer niet of de rand van een tafel of bar hangen en laat het geen contact maken met hete oppervlakken.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Gebruik het product altijd op een schoon, vlak, hard, droog oppervlak. Plaats geen materiaal, zoals tafelkleed of plastic, tussen het apparaat en het oppervlak.
- Er kan brand ontstaan wanneer het apparaat, terwijl het wordt gebruikt, wordt bedekt of aangeraakt door brandbaar materiaal, waaronder gordijnen, muren en dergelijke.
- Het is strikt noodzakelijk om ervoor te zorgen dat het apparaat altijd schoon is wanneer het direct contact met voedsel komt.
- Wees voorzichtig en beschadig de antiaanbaklaag van de kookruimte niet, omdat kleine stukjes van deze laag in het voedsel terecht kunnen komen. Als schrapen nodig is, haal de stekker dan uit het stopcontact en gebruik alleen de bij het apparaat geleverde schoonmaakborstel.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt in combinatie met een aparte timer of aparte afstandsbediening.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt met een verlengsnoer.

3. Het product

1. Trechter
2. kookruimte
3. Siliconen cool-touch ring
4. Behuizing
5. Stroomlampje (rood)
6. Temperatuurlampje (groen)
7. Schoonmaakborstel
8. Houten spiesen (10 st)
9. Olieverdeler
10. Netsnoer



4. Het gebruik

4.1 Het eerste gebruik

1. Verwijder alle beschermende verpakkingsmaterialen.
2. Reinig het oppervlak van de kookruimte vóór gebruik.

Waarschuwing:
Dompel het apparaat niet onder in water!
Let op:
Het is mogelijk dat er tijdens het eerste gebruik wat deeltjes van de beschermde coating verbranden en rook veroorzaken. Dit is NIET schadelijk en verdwijnt na korte tijd.

4.2 Vóór het eerste gebruik

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Steek de stekker in een stopcontact en laat het apparaat voor ten minste 10 minuten opwarmen. Er kan wat rook verschijnen, dat is normaal. Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat volledig afkoelen en reinig het daarna.

4.3 Het gebruik

1. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode power-lampje (5) licht op om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld.
3. Het groene temperatuurlampje (6) zal uit blijven, om aan te geven dat het apparaat opwarmt. Het groene lampje licht op wanneer het apparaat klaar is voor gebruik.
4. Zodra het groene lampje oplicht en het apparaat klaar is voor gebruik, moet u een antiaanbak-oliespray gebruiken. Dit doet u door het apparaat horizontaal te houden, antiaanbak-olie in de kookruimte aan te brengen en het apparaat daarna rechtop te zetten.
5. Spuit antiaanbak-olie in de kookruimte. Breek 1-2 grote eieren rechtstreeks in de kookruimte open.
6. Als u de eieren volledig wilt koken, kook dan voor ongeveer 6-8 minuten. Daarna zullen de eieren normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u de eieren uit het apparaat gieten. (het kan soms nodig zijn om het apparaat licht te schudden of een houten spies te gebruiken). Als u zachtgekookte eieren wilt, giet de eieren dan na ongeveer 5 ½ minuut uit de kookruimte.
7. Gebruik de meegeleverde stamper om het product tijdens het vullen van de kookruimte omlaag te drukken.
8. Als het product begint te stijgen in de kookruimte, giet het dan op een bord om te voorkomen dat het product buiten het apparaat terecht komt nadat het is gaan drijven.
9. Nadat u het product heeft verwijderd, kunt u het product nog krokanter maken door het nogmaals ondersteboven in de kookruimte te plaatsen voor ongeveer 2 minutes.

Let op: De kookruimte wordt warm tijdens gebruik en het apparaat kan stoom genereren. Gebruik ter bescherming altijd ovenhandschoenen bij de omgang van het apparaat of bij het verwijderen van voedsel. Voorkom contact met warme oppervlakken.

Opmerking: het groene lampje zal tijdens gebruik regelmatig in- en uitschakelen.

Opmerking: gebruik normale of grote eieren (gebruik voor de beste resultaten (normale eieren zonder toevoegingen) en gebruik niet meer dan twee grotere eieren per keer.

Opmerking: het is normaal dat het eerst gekookte product verschilt van het volgende. De kooktijd kan variëren, afhankelijk van het soort voedsel, de begintemperatuur of de hoeveelheid voedsel die bereid wordt.

Het kan nuttig zijn om houten spiesen te gebruiken:

- Bijvoorbeeld, wanneer er een opgerolde tortilla wrap, of soortgelijk opgerold product in de kookruimte wordt geplaatst. U kunt met een houten spies het opgerolde product eenvoudig in de kookruimte drukken en ervoor zorgen dat het goed de wanden raakt terwijl het open blijft in het midden.
- Houten spiesen kunnen tijdens het kookproces in het apparaat worden gestoken en kunnen helpen het voedsel uit het apparaat te halen.
- Metalen spiesen zouden de antiaanbaklaag in de kookruimte permanent kunnen beschadigen. Gebruik daarom alleen de houten spiesen.

- Eieren kunnen op verschillende manieren worden bereid; u hoeft niet te wachten tot eieren volledig gekookt zijn: eieren kunnen eerder of later uit het apparaat worden gegoten, voor zacht-, medium- of hardgekookte eieren.
- Roereieren zetten uit wanneer ze worden gekookt. Als u dit effect wilt tegengaan, dan raden we aan de losgeklopte eieren te mengen met gemalen crackers en ervoor te zorgen dat de kookruimte maximaal voor de helft gevuld wordt.
- Al het voedsel, vooral vlees en gevogelte, moet goed worden ontdooid voordat u het bereidt in dit product.
- Het gebruik van een vleesthermometer wordt aanbevolen om ervoor te zorgen dat voedsel goed is gekookt.

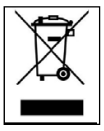
5 Reinigen en onderhoud

1. Haal de stekker vóór het reinigen uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigd doekje.
3. Maak de meegeleverde borstel nat, gebruik een klein beetje afwasmiddel en reinig de kookruimte grondig. Spoelen met kraanwater. U kunt het apparaat daarna om het te drogen ondersteboven plaatsen op een droog stuk keukenpapier. Voorkom dat water in contact komt met het netsnoer, de stekker en indicatielampje.
4. De stamper kan worden schoongemaakt in een warm sopje. Goed spoelen en onmiddellijk droog maken.
5. Als er hardnekkige voedselresten in de kookruimte zitten, dan raden we aan eerst plantaardige olie te gebruiken om de resten zachter te maken en daarna 5 minuten te wachten voordat u de voedselresten nogmaals probeert te verwijderen met de meegeleverde borstel.
6. U kunt ook de punt van een van de spiesen gebruiken om hardnekkige voedselresten op de bodem van de kookruimte te verwijderen.

Opmerking: Reinig de binnenkant van de kookruimte, de buitenkant van de grill of de stamper niet met schurende producten, schuursponsjes of staalwol, omdat dit de afwerking zal beschadigen.

Waarschuwing: Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.

6 Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

7 Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- Uw wettelijke garantierechten in overeenstemming met § 439 ff. BGB-E blijven hierdoor onaangetast.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fouten moeten worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met ons op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

8 Technische gegevens

Apparaat	Egg-roll
Model	99317
Lichtnetgegevens	220V-250V, 50Hz/60Hz
Stroomverbruik	210 W

9 Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:
Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.

email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

10. Recepten

Klassieke egg role
Ingrediënten:
1 of 2 grote eieren

Instructies:
- Spuit olie in de kookruimte.
- Breek 1-2 grote eieren rechtstreeks in de kookruimte open.

- Als u de eieren volledig wilt koken, kook deze dan voor ongeveer 6-8 minuten. Daarna zullen de eieren normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u de eieren uit het apparaat gieten. (het kan soms nodig zijn om het apparaat licht te schudden of een houten spies te gebruiken).
- Als u zachtgekookte eieren wilt, giet de eieren dan na ongeveer 5 ½ minuut uit de kookruimte.

Eiercrackers
Ingrediënten:
1 groot ei
Ongeveer 5 ronde crackers van 4,5cm
1/8 kopje geraspte kaas
Zout en peper naar smaak

Instructies:
Spuit olie in de kookruimte van het apparaat. In een middelgrote kom, verkruimel de crackers en voeg de kaas toe. Breek 1 groot ei open in de kom en voeg zout en peper toe naar smaak. Meng de ingrediënten zachtjes samen.
Giet het rechtstreeks in de kookruimte.
Kook ongeveer 5-6 minuten, het ei zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het product uit het apparaat gieten.
*Voor een krokanter resultaat, plaats de rol nogmaals ondersteboven in het apparaat voor ongeveer 2 minuten.

Eiwitten
Ingrediënten:
3 grote eieren

Instructies:
- Spuit olie in de kookruimte.
- Scheid het eiwit van de dooiers.
- Giet het eiwit rechtstreeks in de kookruimte.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten, het ei zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het ei uit het apparaat gieten.

Bacon ei
Ingrediënten:
1 groot ei
1 voorgekookte baconstrip

Instructies:
- Spuit olie in de kookruimte.
- Breek 1 groot ei rechtstreeks in de kookruimte open; neem een houten spies en steek de voorgekookte baconstrip op de spies, alsof u een draad door de baconstrip haalt.
- Plaats de houten spies met de voorgekookte baconstrip in het midden van het ei.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten, het product zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het ei uit het apparaat gieten.

Ei-hot dog
Ingrediënten:
1 groot ei
1 dunne hot dog

Instructies:
- Spuit olie in de kookruimte.
- Breek 1 groot ei rechtstreeks in de kookruimte open.
- Plaats de houten spies in het midden van de hot dog en plaats de hot dog in het midden van het ei in de kookruimte.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten, het ei zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het product uit het apparaat gieten.

Wentelteefje
Ingrediënten:
2 sneetjes witbrood, in kleine blokjes gesneden
½ groot ei, geklopt
¼ theelepel vanille-extract
¼ theelepel kaneelpoeder of naar smaak
1 eetlepel melk
2 theelepel suiker

Instructies:

- Spuit olie in de kookruimte.
- Meng alle ingrediënten in een kom. Zorg ervoor dat al het brood is gedrenkt in het mengsel.
- Giet het mengsel in de kookruimte en druk tijdens het vullen omlaag met de stamper. Vul ongeveer tot de bovenkant en druk daarna opnieuw aan.
- Kook voor ongeveer 5-6 minuten, het ei zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het product uit het apparaat gieten. Serveer met ahornsiroop.

Pizzarol

Ingrediënten:

2 stuks biscuitdeeg
1 eetlepel tomatenpuree of pizzasaus
¼ kopje geraspte mozzarellakaas
Toppings naar keuze, in kleine stukjes gesneden
Strooisels geraspte Parmezaanse kaas

Instructies:

- Spuit olie in de kookruimte.
- Combineer de twee stuks biscuitdeeg met de hand tot een geheel.
- Plaats het biscuitdeeg op een vlakke ondergrond en plet tot een dunne, ronde cirkel van ongeveer 7,5 - 10cm. Smeer een dun laagje tomatenpuree op het midden van het deeg.
- Maak een laagje mozzarellakaas in het midden van het biscuitdeeg en voeg de gewenste gesneden toppings toe. Bestrooi indien gewenst geraspte Parmezaanse kaas over de ingrediënten.
- Rol het biscuitdeeg goed samen; dun genoeg om in het apparaat te passen. Knijp de uiteinden van de rol samen goed af te sluiten en plaats de rol in de kookruimte. Druk de rol zachtjes omlaag met de stamper.
- Kook voor ongeveer 6-8 minuten, de pizzarol zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het uit het apparaat gieten.
- Voor een krokanter resultaat, draai de rol om en plaats de rol terug in het apparaat voor ongeveer 2 minuten.

Cheddar kalkoen

Ingrediënten:

2 stuks biscuitdeeg
1 reep gerookte kalkoen
½ plakje scherpe cheddarkaas, in stukjes gesneden

Instructies:

- Spuit olie in de kookruimte.
- Combineer de twee stuks biscuitdeeg met de hand tot een geheel.
- Plaats het biscuitdeeg op een vlakke ondergrond en plet tot een dunne, ronde cirkel van ongeveer 7,5 - 10cm.
- Plaats de kalkoen en kaas in het midden van het deeg.
- Rol het biscuitdeeg goed samen; dun genoeg om in het apparaat te passen. Knijp de uiteinden van de rol samen goed af te sluiten en plaats de rol in de kookruimte. Druk de rol zachtjes omlaag met de stamper.
- Kook voor ongeveer 8-10 minuten, het product zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het product uit het apparaat gieten.
- Voor een krokanter resultaat, draai de rol om en plaats de rol terug in het apparaat voor ongeveer 2 minuten.

Chocolade banaan

Ingrediënten:

1 stuks croissantdeeg
3-4 dunne gesneden plakjes banaan
1 eetlepel chocoladeboter

Instructies:

- Spuit olie in de kookruimte.
- Leg het croissantdeeg op een vlakke ondergrond.
- Smeer de chocoladeboter op een kant van het deeg en plaats daarop de schijfjes banaan.
- Rol het deeg vanaf het grotere uiteinde naar het kleinere uiteinde, en vouw beide kanten over elkaar om de uiteinden af te

sluiten. Rol zeer dun in de handen, zodat het in het apparaat past en plaats daarna in de kookruimte.
- Kook voor ongeveer 10 minuten, het product zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het product uit het apparaat gieten.
- Voor een krokanter resultaat, draai de rol om en plaats de rol terug in het apparaat voor ongeveer 2 minuten.
- Opmerking: Zorg ervoor dat het deeg is gekoeld en bewaar het niet buiten de koelkast.

Kaneel

Ingrediënten:

1 vooraf gemaakt kaneelbroodje (u kunt dit vinden bij uw lokale supermarkt, het heeft een verpakking die vergelijkbaar is met biscuitrol en croissantdeeg)

Instructies:
- Spuit olie in de kookruimte.
- Haal het deeg van 1 kaneelbroodje uit de verpakking.
- Rol het deeg met de hand in een buisvorm en plaats het in de kookruimte.
- Kook voor ongeveer 8 minuten, het product zal nu normaal gesproken in de kookruimte drijven. Als dit niet het geval is, dan kunt u het product uit het apparaat gieten. Serveer met poedersuiker.
- Voor een krokanter resultaat, draai de rol om en plaats de rol terug in het apparaat voor ongeveer 2 minuten.

Deutsch

Bedienungsanleitung

1. Allgemeiner Hinweis

Bitte lesen Sie die Informationen in dieser Gebrauchsanleitung, um sich schnell mit Ihrem Gerät vertraut zu machen und die Funktionen in vollem Umfang nutzen zu können.

2. Sicherheit

In diesem Kapitel werden wichtige Sicherheitsinformationen für den Umgang mit dem Gerät erläutert. Das Gerät entspricht den erforderlichen Sicherheitsanforderungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts kann Schäden am Gerät oder Verletzungen verursachen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur geeignet für den privaten Gebrauch und in geschlossenen Räumen zum Herstellung von Eier

Andere Verwendungszwecke oder Zwecke, die über die Beschreibungen in dieser Gebrauchsanleitung hinausgehen, sind mit dem bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht vereinbar.

WARNUNG
Gefahr aufgrund von Zweckentfremdung!
Gefahrensituationen können entstehen, wenn dieses Gerät zweckfremd und/oder für andere Verwendungszwecke verwendet wird.

- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Befolgen Sie die schrittweisen Anleitungen in der Gebrauchsanleitung.

Schadenersatzansprüche, die auf Schäden durch einen unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, werden nicht berücksichtigt. Der Benutzer trägt die alleinige Verantwortung.

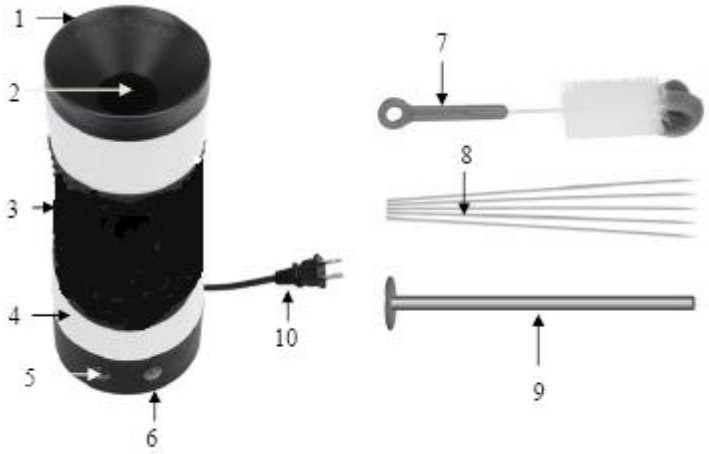
Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur entsprechend der Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäße Benutzung führt zum Verlust Ihrer Garantieansprüche.
- Das Gerät ist nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass Ihre Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wärmequellen.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst in seinem Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie am Stecker an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel ziehen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in feuchter Umgebung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern und Personen auf, die geistig nicht zum Betrieb des Geräts in der Lage sind. Kinder dürfen das Gerat nur unter elterlicher Aufsicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nur Drinnen.
- Halten Sie das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand, lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Setzen Sie das Gerät nicht während des Betriebs um.
- Reparatur nur durch den autorisierten Kundendienst. Gerätegehäuse nicht öffnen.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses von einem autorisierten Elektriker durch ein spezielles Netzkabel ersetzt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Verwenden Sie das Produkt nur auf einem sauberen, flachen, stabilen und trockenen Untergrund. Zwischen dem Gerät und der Oberfläche dürfen sich keine Objekte wie Tischdecken oder Kunststoffgegenstände befinden.
- Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät während des Betriebs von Materialien wie Gardinen, Vorhängen, Wänden oder ähnlichem bedeckt wird oder damit in Kontakt kommt.
- Da dieses Gerät mit Lebensmitteln in Kontakt kommt, ist es absolut wichtig, dass Sie dieses Gerät jederzeit sauber halten.
- Achten Sie darauf, die Antihaftbeschichtung des Gar Raums nicht zu zerkratzen, da anderenfalls kleine Teilchen dieser Schicht in die Speisen gelangen könnten. Falls Sie etwas abkratzen müssen, trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und verwenden Sie nur die mitgelieferte Reinigungsbürste.
- Das Gerät darf nicht über eine separate Zeitschaltuhr oder eine Fernsteuerung betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht mit Verlängerungsschnur verwendet werden.

3. Das Produkt

1. Trichter
2. Gar raum
3. Cool-Touch Silikongriff
4. Gehäuse
5. Betriebsanzeige (rot)
6. Temperaturanzeige (grün)
7. Reinigungsbürste
8. Holzspieße (10 St.)
9. Öl Verteiler
10. Netzkabel



4. Gebrauch

4.1 Erstmaliger Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Schutzverpackungen.
2. Reinigen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch die Oberfläche des Gar Raums.

Warnung:
Gerät nicht in Wasser tauchen!
Hinweis:
Während des erstmaligen Gebrauchs können Rückstände der Schutzschicht verbrennen und Rauch erzeugen. Das ist NICHT gefährlich und verschwindet nach einer kurzen Zeit.

4.2 Vor dem erstmaligen Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, ebenen Untergrund.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und lassen Sie es dann 10 Minuten erhitzen. Es kann Rauch austreten; das ist normal. Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es vollständig abkühlen. Reinigen Sie es anschließend.

4.3 Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf einen flachen, hitzebeständigen und ebenen Untergrund.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Die rote Betriebsanzeige (5) leuchtet auf und weist darauf hin, dass das Gerät eingeschaltet ist.
3. Die grüne Temperaturanzeige (6) bleibt aus und weist darauf hin, dass das Gerät erhitzt wird. Die Anzeige leuchtet auf, sobald das Gerät betriebsbereit ist.
4. Wenn die grüne Anzeige aufleuchtet und das Gerät betriebsbereit ist, tragen Sie etwas Sprüh-Speiseöl auf. Halten Sie dafür das Gerät waagerecht und sprühen Sie das „Sprüh-Speiseöl für Antihaftbeschichtungen“ in den Gar Raum. Stellen Sie das Gerät anschließend wieder aufrecht hin.
5. Besprühen Sie den Gar raum nur mit Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen. Schlagen Sie dann 1-2 große Eier direkt über dem Gar raum auf.
6. Für hart gekochte Eier lassen Sie die Eier ungefähr 6-8 Minuten kochen. Nach dieser Zeit kommen die Eier normalerweise von alleine aus dem Gar Raum; anderenfalls müssen Sie die Eier heraus kippen (eventuell durch leichtes Rütteln oder unter Verwendung eines Holzspießes). Für weich gekochte Eier kippen Sie die Eier nach ungefähr 5 ½ Minuten aus dem Gar raum heraus.
7. Verwenden Sie den mitgelieferten Stopfer, um Lebensmittel während des Füllens des Gar Raums nach unten zu drücken.
8. Falls Speisen aus dem Gar raum herausquellen, kippen Sie die Speisen auf einen Teller, damit das Gerät nach dem vollständigen Kochen der Speisen nicht umfallen kann.
9. Nach dem Entfernen der Speisen können Sie diese umdrehen und erneut in den Gar Raum geben, um sie weitere 2 Minuten lang knuspriger kochen zu lassen.

Vorsicht: Der Gar Raum wird während des Betriebs heiß. Aus dem Gerät kann Dampf austreten. Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie das Gerät handhaben oder Speisen aus dem Gerät entfernen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Hinweis: Während des Betriebs schaltet sich die grüne Anzeige regelmäßig ein und aus.

Hinweis: Verwenden Sie normale oder große Eier (herkömmliche Eier ohne Zusatzstoffe für optimale Kochergebnisse) und kochen Sie niemals mehr als zwei Eier gleichzeitig.

Hinweis: Das Ergebnis der ersten zubereiteten Speisen kann von weiteren Speisen abweichen. Je nach Speisen können die Kochzeit, die Ausgangstemperatur oder die Menge variieren.

Empfehlungen für den Gebrauch der Holzspieße:

- Wenn Sie z.B. einen aufgerollten Tortilla-Fladen in den Gar Raum geben möchten, können Sie einen Holzspieß verwenden, um den Fladen eng an die Wand anzudrücken und somit in der Mitte einen Hohlraum zu erzeugen.

- Sie können während des Kochens die Holzspieße verwenden, um Speisen aus dem Gerät zu entfernen.
- Metallspieße können die Antihaftbeschichtung des Gar Raums beschädigen. Verwenden Sie daher nur Holzspieße.
- Eier können auf unterschiedliche Art und Weise zubereitet werden. Sie müssen auch nicht warten, bis die Eier vollständig gekocht sind. Entnehmen Sie die Eier früher oder später, je nachdem ob Sie die Eier weich, mittelhart oder hart gekocht haben möchten.
- Rührei nimmt während des Kochens an Volumen zu. Um diesen Effekt zu verringern, empfehlen wir, die Eier aufzuschlagen und den Gar Raum höchstens bis zur Hälfte damit zu füllen.
- Lassen Sie alle Lebensmittel, insbesondere Fleisch und Geflügel, vor dem Kochen vollständig auftauen.
- Die Verwendung eines Fleischthermometers wird empfohlen, um zu gewährleisten, dass Speisen richtig durchgekocht sind.

3. Reinigung und Pflege

1. Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Lappen ab.
3. Tragen Sie etwas Spülmittel auf die befeuchtete Reinigungsbürste (mitgeliefert) auf und reinigen Sie damit gründlich den Gar Raum. Anschließend mit normalem Wasser abspülen. Drehen Sie das Gerät um und stellen Sie es zum Trocknen auf ein Küchenpapier. Schützen Sie das Kabel, den Stecker und die Anzeigen vor Wasser.
4. Den „Stopfer“ können Sie mit warmem Spülwasser reinigen. Anschließend abspülen und umgehend abtrocknen.
5. Hartnäckig angebackene Rückstände im Gar Raum können Sie zunächst mit etwas Speiseöl einweichen und nach ungefähr 5 Minuten mit der mitgelieferten Bürste entfernen.
6. Rückstände am Boden des Gar Raums können Sie vorsichtig mit der Spitze eines Holzspießes entfernen.

Hinweis: Reinigen Sie die Innenseite des Gar Raums, die Außenseite des Grills oder den Stopfer nicht mit aggressiven Reinigern, Kratzpads oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen könnten.

Warnung: Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

4. Entsorgung alter Geräte

Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

Hinweis: Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Sperrmülldienst oder Einzelhändler. Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

5. Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Gesetzliche Garantieansprüche gemäß § 439 ff. BGB-E bleiben davon unberührt.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur

geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Der Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.

Anstehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie uns bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

6. Technische Daten

Gerät	Egg- roll
Modell	99317
Stromversorgung	220-250 V, 50 Hz / 60Hz
Stromverbrauch	210 W

Kundendienst

SERVICE
Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service
Service Center Feuerbach KG
Cornelius Straße 75
40215 Düsseldorf
Tel 0211-381007
Fax 0211-370497
E-Mail: trebs-service@t-online.de
Internet: www.trebs-service.de

CE

7. Rezepten

Klassische Eierrollen
Zutaten:
1 oder 2 große Eier

Zubereitung:
- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Schlagen Sie die 1-2 Eier direkt über dem Garraum auf.
- Um die Eier vollständig zu kochen, warten Sie ungefähr 6-8 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollten die Eier normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie die Eier heraus. (Schütteln Sie vorsichtig oder verwenden Sie einen Holzspieß.)
- Falls Sie die Eier nur weich kochen möchten, kippen Sie die Eier nach 5 ½ Minuten aus dem Gerät heraus.

Eier-Cracker
Zutaten:
1 großes Ei
Ca. 5 runde, 4,5 cm große Cracker
1/8 Tasse gemahlener Käse
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:
- Sprühen Sie den Garraum mit Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen ein.
- Zerbröseln Sie die Cracker in einer mittelgroßen Schüssel und geben Sie den Käse hinzu. Schlagen Sie 1 großes Ei über der Schüssel auf und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Vermischen Sie alle Zutaten vorsichtig miteinander.
- Geben Sie diese Mischung direkt in den Garraum.
- Kochen Sie ca. 5-6 Minuten; die gekochte Eiermischung sollte dann normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie sie aus dem Gerät heraus.
- *Falls Sie die Rolle knuspriger haben möchten, drehen Sie die Rolle um und schieben sie dann zurück in das Garraum.
- Ungefähr 2 Minuten weiterkochen lassen.

Eiweiße
Zutaten:
3 große Eier

Zubereitung:
- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Trennen Sie die Eiweiße von den Eigelben.
- Gießen Sie die Eiweiße direkt in den Garraum.
- Kochen Sie die Eiweiße ca. 6-8 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollten die fertigen Eiweiße normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie diese heraus.

Eier und Schinken
Zutaten:
1 großes Ei
1 Streifen Kochschinken

Zubereitung:
- Sprühen Sie den Garraum mit Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen ein.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt über dem Garraum auf. Nehmen Sie einen Holzspieß und wickeln Sie den Kochschinkenstreifen um diesen Spieß.
- Stecken Sie den Holzspieß mit dem aufgewickelten Kochschinken in die Eiermischung.
- Kochen Sie ca. 6-8 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte das fertige Ei normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie es heraus.

Ei und Wiener
Zutaten:
1 großes Ei
1 dünne Wiener

Zubereitung:
- Sprühen Sie den Garraum mit Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen ein.
- Schlagen Sie 1 großes Ei direkt über dem Garraum auf.
- Spießen Sie die Wiener mit einem Holzspieß auf und stecken Sie die Wurst in die Eiermischung im Garraum.
- Kochen Sie ca. 6-8 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte das fertige Ei

normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie es heraus.

Süßer Toast

Zutaten:

2 Scheiben Weißbrot, in Würfel geschnitten
½ großes Ei, aufgeschlagen
¼ Teelöffel Vanilleextrakt
¼ Teelöffel Zimt, oder je nach Geschmack
1 Löffel Milch
2 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Vermischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel. Sorgen Sie dafür, dass das Brot richtig vollgesaugt ist.
- Geben Sie die Mischung in den Garraum und drücken Sie diese mit dem Schieber nach unten. Füllen Sie den Garraum bis zum oberen Rand und drücken Sie die Mischung dann erneut nach unten.
- Kochen Sie ca. 5-6 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte das fertige Ei normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie es heraus. Mit Ahornsirup servieren.

Pizzarollen

Zutaten:

2 Packungen Biskuitteig
1 Teelöffel Tomatenketchup oder Pizzasoße
¼ Tasse zerkleinerter Mozarella
Belag nach Wunsch, in kleine Stückchen geschnitten
Parmesankäse zum Bestreuen

Zubereitung:

- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Verarbeiten Sie den Biskuitteig der beiden Packungen zu einem Teig.
- Rollen Sie den Teig auf einer flachen Oberfläche rund aus (ca. 7,6 bis 10,1 cm). Bestreichen Sie den Teig dünn mit Tomatenketchup.
- Geben Sie den Mozarella auf den Teig und darauf den Belag Ihrer Wahl. Falls gewünscht, mit Parmesan bestreuen.
- Rollen Sie den Teig fest zusammen, so, dass er in das Gerät passt. Drücken Sie beide Enden der Rolle zusammen und stecken Sie die Rolle dann in den Garraum. Drücken Sie die Rolle mit dem Schieber hinein.
- Kochen Sie ca. 6-8 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte die fertige Rolle normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie sie heraus.
- Falls Sie die Rolle knuspriger haben möchten, drehen Sie die Rolle um und kochen diese dann weitere 2 Minuten.

Truthahn mit Cheddar

Zutaten:

2 Packungen Biskuitteig
1 Scheibe geräucherter Truthahn
½ Scheibe scharfer Cheddar-Käse, gestückelt

Zubereitung:

- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Verarbeiten Sie den Biskuitteig der beiden Packungen zu einem Teig.
- Rollen Sie den Teig auf einer flachen Oberfläche rund aus (ca. 7,6 bis 10,1 cm).
- Geben Sie die Truthahnscheibe und den Käse auf den Teig.
- Rollen Sie den Teig fest zusammen, so, dass er in das Gerät passt. Drücken Sie beide Enden der Rolle zusammen und stecken Sie die Rolle dann in den Garraum. Drücken Sie die Rolle mit dem Schieber hinein.
- Kochen Sie ca. 8-10 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte die fertige Rolle normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie sie heraus.
- Falls Sie die Rolle knuspriger haben möchten, drehen Sie die Rolle um und kochen diese dann weitere 2 Minuten.

Banane mit Schokolade

Zutaten:

1 Packung Croissant-Teig
3-4 dünne Bananenscheiben
1 Teelöffel Schokoladenbutter

Zubereitung:

- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Legen Sie den Croissant -Teig auf einen flachen Untergrund.
- Bestreichen Sie eine Seite des Teigs mit der Schokoladenbutter und geben Sie darauf die Bananenscheiben.
- Rollen Sie den Teig zusammen; rollen Sie vom größeren Ende zum kleineren Ende hin. Klappen Sie beide Enden um, um diese zu verschließen. Formen Sie mit Ihren Händen eine dünne Rolle, die in den Garraum passt.
- Kochen Sie ca. 10 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte die fertige Rolle normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie sie heraus.
- Falls Sie die Rolle knuspriger haben möchten, drehen Sie die Rolle um und kochen diese dann weitere 2 Minuten.
- Hinweis: Der Teig muss gekühlt sein und darf nicht ruhen.

Zimtrollen

Zutaten:

1 fertige Zimtrolle (erhältlich in Ihrem lokalen Supermarkt, ähnelt einer herkömmlichen Biskuitrolle), und eine Packung Croissant-Teig

Zubereitung:

- Sprühen Sie Sprüh-Öl für Antihaftbeschichtungen in den Garraum.
- Nehmen Sie ein Stück Zimtbrötchenteig aus der Packung.
- Formen Sie mit Ihren Händen eine Rolle und stecken Sie die Rolle in den Garraum.
- Kochen Sie ca. 8 Minuten. Zu diesem Zeitpunkt sollte die fertige Rolle normalerweise von selbst aus dem Garraum kommen. Falls nicht, kippen Sie sie heraus. Mit Puderzuckerglasur servieren.
- Falls Sie die Rolle knuspriger haben möchten, drehen Sie die Rolle um und kochen diese dann weitere 2 Minuten.

English

Operating Manual

1. General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

2. Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

- **Danger due to unintended use!**

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- Use the device exclusively for its intended use.
- Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

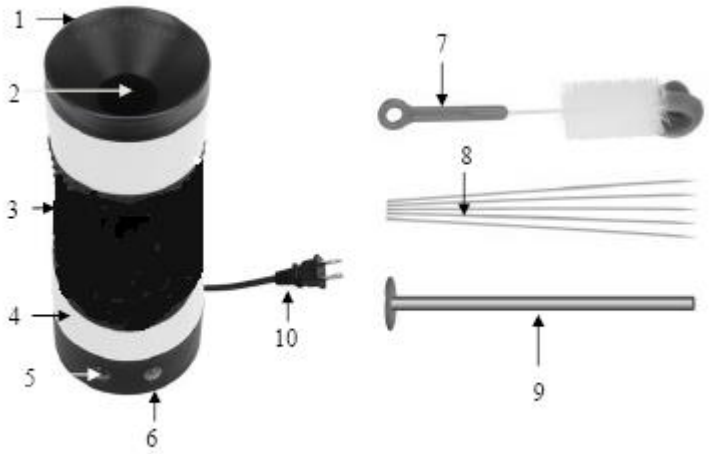
- Use the product only as indicated in the instructions.
- Improper use will invalidate the warranty.
- The product is not intended for commercial or professional use.
- Check if the voltage indicated on the device corresponds to your local mains voltage before connecting the device to mains power.
- Use a grounded electrical outlet.
- Do not use if the device, the power cord or plug is damaged.
- Protect device, cable and plug from contact with water. Do not immerse the device in water or other liquids.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Protect device, cable and plug from contact with heat sources.
- Disconnect from mains power supply when not in use. Store the device preferably in its original packaging.
- Ensure drying your hands when disconnecting from mains power supply. Pull the plug, not the cord.
- Do not use the appliance in damp areas.
- Only use the product indoors
- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety; children

should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep the device in proper condition and do not leave it unattended when turned on.
- Place the device on a firm and flat surface.
- Repairs only by authorized service departments. Do not open the device.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Allow the device to cool off before putting on or taking off parts.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Be careful not to scratch the non-stick coating of the cooking chamber, as you might get little pieces of this coating into the food. If scraping is necessary, unplug the appliance and use only the cleaning brush supplied with the appliance.
- The appliance shall not be operated using a separate timer or separate remote device.
- The appliance shall not be operated using an extension cord.

3. The product

1. Funnel
2. Cooking chamber
3. Silicone cool-touch ring
4. Housing
5. Power light (Red)
6. Temperature light (Green)
7. Cleaning brush
8. Wooden Skewers (10 pcs.)
9. Oil distributor
10. Power cord



4. The use

4.1 The first use

1. Remove all the protective packaging.
2. Before using for the first time, clean the surface of the cooking chamber.

Warning:
Do not immerse the appliance in water!

Please note:
On first use, some protective coating might burn off, causing smoking. This is NOT harmful and will disappear after a short time.

4.2 Prior to first use

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. Plug the appliance in a wall outlet, and allow the appliance to heat for at least 10 minutes. Some smoke may appear which is normal. Disconnect and let the appliance cool completely, then clean the appliance.

4.3 The use

1. Position the appliance on a flat, heat-resistant, level surface.
2. Plug the appliance into an electrical outlet. The red power light (5) will turn on, to indicate that the appliance is switched on.
3. The green temperature pilot light (6) will stay off, to indicate the appliance is warming up. The green pilot light will turn on when the unit is ready for use.
4. Once the green light is on and unit is ready, use a cooking oil spray. For this, hold the unit horizontally and apply a “non-stick cooking oil spray” into the cooking chamber, then place the unit upright.
5. Spray the cooking chamber with non-stick oil spray. Crack open 1-2 large eggs directly into the cooking chamber.
6. For fully cooked eggs, cook for approximately 6-8 minutes at which time eggs may normally rise out of cooking chamber, otherwise you may pour out the eggs. (a mild shaking or the use of a wooden skewer may be necessary). For soft eggs, simply pour out eggs from cooking chamber at about 5 ½ minutes.
7. Use the provided packer to push down the product while filling the cooking chamber.
8. If the product begins to rise out of the cooking chamber, pour the product onto a plate to avoid the product from flopping over after rising completely.
9. After removal of the product, you may turn the product upside down and reinsert into the cooking chamber for about 2 minutes for a crispier finish.

Caution: during operation, the cooking chamber gets hot. The appliance might also generate steam. Always use oven mitts for protection, when manipulating the appliance or removing the food from the appliance. Avoid contact with the hot surfaces.

Note: during use, this green pilot light will come on and off regularly.

Note: use regular or large eggs (for best results use conventional eggs with no additives) and use no more than two large eggs at one time.

Note: it is normal for the first cooked product to vary from the next one. The cooking time may vary, depending on the type of food, initial temperature or quantity of food to cook.

It might be useful to use wooden skewers:

- For example, when inserting a rolled tortilla wrap, or a similar rolled product into the cooking chamber, it is helpful to use a skewer for pushing the rolled product into the cooking chamber, and making it snug against the walls and wide open in the middle.
- Wooden skewers can be inserted into the food during the cooking cycle, to help pull the product out.
- Metallic skewers might permanently damage the non-stick coating in the cooking chamber. So only use wooden skewers.
- Eggs can be cooked in a variety of ways; you do not need to wait until the eggs are fully cooked: eggs can be poured out earlier or later, for soft, medium, or hard cooking results.
- Scrambled eggs grow in volume when being cooked. To reduce this effect, we recommend mixing the beaten eggs with ground crackers, making sure not to fill the cooking chamber to more than half of its volume.

- All food, and especially meat and poultry, should be thoroughly defrosted before cooking.
- The use of a meat thermometer is recommended to ensure the food is cooked thoroughly.

5 Cleaning and maintenance

1. Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down
2. completely.
3. Wipe the outside of the appliance with a slightly moistened cloth.
4. Using the supplied brush, apply a small amount of dish soap onto the wet brush and thoroughly clean the cooking chamber. Rinse with regular water. You may then place it upside down on a dry paper towel to dry. Avoid water contact with cord, plug and indicator lights.
5. The “Packer” can be cleaned in warm soapy water. Rinse well, and dry immediately.
6. If there is any stubborn food baked in the cooking chamber, we advise using vegetable oil to soften it first, and then waiting 5 minutes before trying to remove it again with the supplied brush.
7. You might also use the tip of a skewer to remove any stubborn residue at the bottom of the cooking chamber.

Note: Do not clean the inside of the cooking chamber, the outside of the grill, or the packer, with any abrasive products, scouring pads or steel wool, as this will damage the finish

Warning: do not immerse the appliance, power cord, or plug, in water or any other liquid.

6.Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

Please note: Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information. Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

7. Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.
- Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

8. Technical Data

Device	Egg-roll
Model	99317
Mains data	220-250 V, 50Hz/ 60Hz
Power consumption	210 W

Service
If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

CE

9. Recipes

Classic egg roll
Ingredients:
1 or 2 large eggs

Instructions:
- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Crack open 1-2 large eggs directly into the cooking chamber.
- For fully cooked eggs, cook for approximately 6-8 minutes at which time eggs may normally rise out of cooking chamber, otherwise you may pour out the eggs. (a mild shaking or the use of a wooden skewer may be necessary).
- For soft eggs, simply pour out eggs from cooking chamber at about 5 ½ minutes.

Egg Whites roll
Ingredients:
3 large eggs

Instructions:
- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Separate the egg whites from the yolks.
- Pour the egg whites directly into the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Bacon Egg roll
Ingredients:
1 large egg
1 precooked bacon strip

Instructions:
- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber; take a wooden skewer and insert precooked bacon strip onto the skewer, as if you were to thread the bacon strip.
- Insert the wooden skewer with the precooked bacon strip into the center of the egg.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

Egg- Hot Dog
Ingredients:
1 large egg
1 thin hot dog

Instructions:
- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Crack open 1 large egg directly into the cooking chamber.
- Insert the wooden skewer into the center of the hot dog and place the hot dog into the center of the egg in the cooking chamber.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at which time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.

French Toast roll
Ingredients:
2 slices white bread, cut into small cubes
½ large egg, whipped
¼ teaspoon vanilla extract
¼ teaspoon cinnamon powder or to your taste
1 spoon milk
2 teaspoon sugar

Instructions:
- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- In a bowl mix all the ingredients together. Make sure all bread is soaked in the mixture.
- Place the mixture in the cooking chamber and pack down with packer while filling, fill to about the top and then pack again.
- Cook for 5-6 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out. Serve with maple syrup.

Pizza roll

Ingredients:

2 pieces biscuit dough
1 tablespoon tomato paste or pizza sauce
¼ cup shredded mozzarella cheese
Toppings of choice cut into small pieces
Sprinkle of shredded parmesan cheese

Instructions:

- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Combine the two piece of biscuit dough into one in hands.
- On a flat surface, lay the biscuit dough and flatten into a thin, round circle about 3-4 inches. Spread a thin layer of tomato paste onto the middle of dough.
- Layer the mozzarella cheese in the middle of the biscuit dough and add chopped toppings of choice. Sprinkle with shredded parmesan cheese if desired over the top of ingredients.
- Roll the biscuit dough tightly together; thin enough to fit into the appliance. Pinch the ends of the roll to seal and place in the cooking chamber. Pack the roll gently with the packer.
- Cook for approximately 6-8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the appliance for about 2 minutes.

Cheddar Turkey roll

Ingredients:

2 piece biscuit dough
1 slice smoked turkey
½ slice sharp cheddar cheese, cut into pieces

Instructions:

- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Combine the two piece of biscuit dough into one in hands.
- On a flat surface, lay the biscuit dough and flatten into a thin, round circle about 3-4 inches.
- Place the turkey and cheese in the center of the dough.
- Roll the biscuit dough tightly together; thin enough to fit into the appliance. Pinch the ends of the roll to seal and place in the cooking chamber. Pack the roll gently with the packer.
- Cook for approximately 8-10 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the appliance for about 2 minutes.

Chocolate Banana roll

Ingredients:

1 piece crescent roll dough
3-4 thin cut slices banana
1 tablespoon Chocolate butter

Instructions:

- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Lay the crescent dough on a flat surface.
- Spread the chocolate butter on one side of the dough and layer with sliced banana.
- Roll the dough starting from the larger end to smaller end, folding both side over to close ends. Roll very thin in hands to fit in the appliance and place in the cooking chamber.
- Cook for approximately 10 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the appliance for about 2 minutes.
- Note: Make sure dough is refrigerated and do not let sit out.

Cinnamon roll

Ingredients:

1 piece premade cinnamon roll (you can find in your local grocery
store, similar to biscuit roll, and crescent dough package)

Instructions:

- Spray the cooking chamber with non-stick oil spray.
- Separate 1 piece of the cinnamon roll dough from the package.

- Roll the dough in hand to make tube shape and insert in the cooking chamber.
- Cook for approximately 8 minutes, at this time the product may normally rise out of the cooking chamber; otherwise you may pour the product out. Serve with provided icing.
- For a crispier finish, turn the roll upside down and place back in the appliance for about 2 minute

Francais

1. Manuel d'instructions

1.1 Généralités

Veuillez lire les informations contenues dans ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec votre appareil et profiter de l'intégralité de ses fonctionnalités.

2. Sécurité

Ce chapitre vous fournit des remarques importantes sur la sécurité lors de la manipulation de l'appareil. L'appareil est conforme aux réglementations de sécurité appropriées. Une utilisation incorrecte peut aboutir à des dégâts physiques ou matériels.

2.1 Utilisation prévue

Cet appareil n'est conçu que pour une utilisation domestique dans des espaces fermés pour faire du glace sorbet.

Les utilisations pour d'autres finalités ou dépassant les performances décrites ici sont considérés comme incompatible avec l'utilisation prévue ou désignée.

AVERTISSEMENT

Danger du fait d'une utilisation incorrecte !

Des dangers peuvent survenir du fait d'une utilisation incorrecte de l'appareil et/ou d'une utilisation différente de celle prévue.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Respectez les méthodes de procédure décrites dans ce manuel d'instruction.

Les réclamations de toute sorte du fait de dégât résultant d'utilisation non désignée ne seront pas traitées. L'utilisateur assumera seul la responsabilité.

2.2 Informations générales sur la sécurité

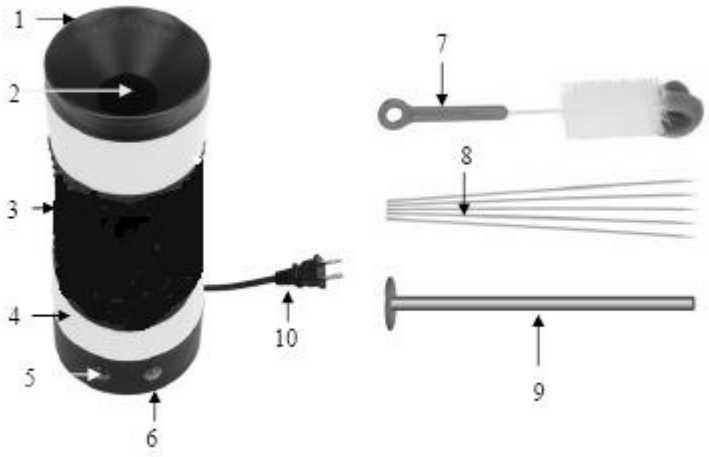
- Utilisez seulement l'unité tel que décrit dans ce manuel.
- Toute utilisation inappropriée annulera la garantie.
- L'unité n'est pas destinée pour une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Avant toute mise sous tension, vérifiez que la tension de votre installation secteur est identique à celle de l'appareil.
- Utilisez une prise de courant mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche du cordon ou l'appareil présente tout signe d'endommagement.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de la chaleur.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas. Rangez-le de préférence dans l'emballage original.
- Séchez vos mains avant de mettre l'unité hors tension. Pour débrancher le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon.
- N'utilisez pas l'unité dans un endroit humide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité ; les enfants doivent être surveillés

afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Maintenez l'appareil en bon état , ne laissez pas celui-ci sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Installez l'unité sur une surface plate et ferme.
- Laissez l'unité refroidir pendant au moins une demi-heure avant tout nettoyage et rangement.
- Toute réparation doit être exclusivement effectuée par le service clients qualifié. N'ouvrez pas le boîtier de l'unité.
- Si un fil de connexion est endommagé, vous devrez faire installer un nouveau fil de connexion par un électricien agréé.
- Débrancher l'appareil du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne plongez pas l'unité, le cordon ou la prise d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le coin d'une table ou d'un comptoir, ne pas toucher les surfaces brulantes.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface propre solide et sèche. Il ne doit y avoir aucun objet comme une nappe ou du plastique entre l'unité et la surface.
- Un risque d'incendie existe lorsque le four est couvert ou en cas de contact avec des matières inflammables, y compris les rideaux, les draps, les murs etc. pendant le fonctionnement.
- Il n'est absolument pas nécessaire de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec la nourriture.
- Prenez garde de ne pas rayer le revêtement anti-adhésif de la zone de cuisson, car des particules de ce revêtement pourrait entrer dans la nourriture. Si un raclement est nécessaire, débranchez l'appareil et n'utilisez que la brosse de nettoyage fournie avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas fonctionner à l'aide d'un minuteur distincts ou un appareil de commande distante.
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une rallonge.

3. Le produit

1. Entonnoir
2. zone de cuisson
3. Bague de rafraichissement en silicone
4. Boitier
5. Indicateur d'alimentation (rouge)
6. Indicateur de température (vert)
7. Brosse de nettoyage
8. Broches en bois (10 pcs)
9. Distributeur d'huile et recettes
10. Câble d'alimentation



4. Utilisation

4.1 Première utilisation

1. Enlevez tous les emballages de protection.
2. Avant la première utilisation, nettoyez la surface de la zone de cuisson.

Avertissement:
N'immergez pas l'appareil dans l'eau!

À prendre en considération:
Pour la première utilisation, certaines couches de protection, risquent de brûler, provoquant de la fumée. Cela n'est PAS dangereux et disparaitra après un certain moment.

4.2 Avant la première utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface plate et ferme.
2. Branchez l'appareil sur une prise murale et laissez l'appareil chauffer pendant au moins 10 minutes. Un peu de fumée peut apparaitre, c'est normal. Déconnectez et laissez l'appareil refroidir complètement, puis nettoyez l'appareil.

4.3 Utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface plate et ferme et résistante à la chaleur.
2. Branchez l'appareil sur le secteur L'indicateur d'alimentation rouge (5) s'allumera, pour indiquer que l'appareil est allumé.
3. La lumière verte d'indication de température (6) restera éteinte, pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. La lumière d'indication verte s'allumera lorsque l'appareil sera près pour l'utilisation.
4. Une fois que la lumière verte est allumée est prête à l'emploi, utilisez un jet de d'huile de cuisson. Pour cela, tenez l'unité horizontalement et appliquez un « jet d'huile de cuisson antiadhésif » dans la zone de cuisson, puis placez l'unité vers le haut.
5. Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive. Ouvrez un ou deux gros œufs directement dans la zone de cuisson.
6. Pour des œufs complètement cuits, cuisez entre 6 et 8 minutes après lesquelles les œufs devraient sortir de la zone de cuisson, autrement vous pouvez sortir les œufs. (remuez légèrement ou utilisez une tige en bois peut s'avérer nécessaire). Pour des œufs mous, versez simplement les œufs hors de la zone de cuisson à environ 5 minutes et demie.
7. Utilisez l'emballage nécessaire pour appuyer sur le produit tout en remplissant la zone de cuisson.
8. Si le produit commence à lever hors de la zone de cuisson, versez le produit sur une plaque pour éviter que le produit ne retombe après avoir complètement monté.
9. Après avoir sorti le produit, vous pouvez tourner le produit à l'envers et réinsérer dans la zone de cuisson pendant environ 2 minutes pour une finition plus croustillante.

Attention: Pendant le fonctionnement, la zone de cuisson chauffe. L'appareil peut également émettre de la fumée. Utilisez toujours des gants de four pour votre protection, lorsque vous manipulez l'appareil ou que vous enlevez la nourriture de l'appareil. Évitez le contact avec les surfaces brûlantes.

Remarque: Pendant l'utilisation, cet indicateur d'état vert s'éteindra et se rallumera.

Remarque: Utilisez des œufs normaux ou gros (pour de meilleurs résultats, utilisez des œufs normaux sans additifs) et n'utilisez pas plus de deux gros œufs à la fois.

Remarque: il est normal que le premier résultat soit différent du suivant. La durée de cuisson peut varier, en fonction de la nourriture, la température initiale ou la quantité de nourriture à cuisiner.

Il peut être utile d'utiliser des pics en bois :

- Par exemple, lorsque vous insérez une galette tortilla roulée, ou un autre produit similaire dans la zone de cuisson, il peut être utile d'utiliser un pic en bois pour pousser le produit roulé dans la zone de cuisson, et en la fixant par rapport aux murs et bien ouvert au milieu.
- Les pics en bois peuvent être insérés dans la nourriture pendant le cycle de cuisson, pour aider à sortir le produit.

- Les pics en métal peuvent endommager de manière permanente le revêtement anti-adhésif dans la zone de cuisson. Par conséquent, n'utilisez que des pics en bois.
- Les œufs peuvent être cuits de différentes manières, vous n'avez pas besoin d'attendre qu'ils soient complètement cuits : les œufs peuvent être versé plus tôt ou plus tard pour obtenir un résultat plus doux, moyen ou durs.
- Les œufs brouillés prennent du volume lors de la cuisson. Pour réduire cet effet, nous recommandons de mélanger les oeufs battus avec des biscuits écrasés, pour vous assurer de ne pas remplir la zonede cuisson de plus de la moitié de son volume.
- Toute la nourriture, et particulièrement la viande et les volailles, doivent être complètement dégelées avant la cuisson.
- L'utilisation d'un thermomètre est recommandé pour garantir que la nourriture est correctement cuite.

5. Nettoyage et entretien

1. Avant le nettoyage, débranchez et attendez que l'appareil refroidisse complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge légèrement humide.
3. En utilisant la brosse fournie, appliquez une petite quantité de savon pour une assiette sur la brosse humide et nettoyez complètement la zone de cuisson. Rincez avec de l'eau normale. Vous pouvez alors la placer à l'envers sur un papier sec pour sécher. Évitez le contact de l'eau avec le cordon, la prise et l'indicateur lumineux.
4. L'emballage peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez correctement et séchez immédiatement.
5. S'il y a des restes de nourriture cuite dans la zone de cuisson, nous conseillons d'utiliser d'abord de l'huile végétale pour ramollir, puis attendez 5 minutes avant d'essayer de l'enlever de nouveau avec la brosse fournie.
6. Vous pouvez également utiliser le bout d'un pic pour enlever le résidu au fond de la zone de cuisson.

Remarque: Ne nettoyez pas l'intérieur de la zone de cuisson, l'extérieur de la grille, ou l'emballage, avec des produits abrasifs, des tampons à récurer ou de la laine de verre, car cela pourrait endommager la finition

Avertissement : N'immergez pas l'appareil, le cordon, ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

6. Elimination des appareils usagés

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

Remarque : Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations. Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sure et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

7. Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les

défauts attribuables à la production ou au matériel.

- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste inaffecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de complainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.
Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

8. Données techniques

Appareil	Egg-roll
Modèle	99317
Données secteur	220-250 V, 50Hz/ 60Hz
Consommation énergétique	210 W

Service
Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

9. Recettes

Rouleau à l'œuf classique
Ingrédients :
1 ou 2 gros œufs

Instructions :
- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Ouvrez un ou deux gros œufs directement dans la zone de cuisson.
- Pour des œufs complètement cuits, cuisez entre 6 et 8 minutes après lesquelles les œufs devraient sortir de la zone de cuisson, autrement vous pouvez sortir les œufs. (remuez légèrement ou utilisez une tige en bois peut s'avérer nécessaire).
- Pour des œufs mous, versez simplement les œufs hors de la zone de cuisson à environ 5 minutes et demie.

Biscuits à l'œuf
Ingrédients :
1 gros œufs
Environ 5 biscuits ronds de 1,75 pouces
1/8 de verre de fromage rapé
Sel et poivre à votre convenance

Instructions :
- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Dans un bol de taille moyenne, écrasez les biscuits et ajoutez du fromage. Cassez 1 gros œufs
- dans le bol et ajoutez le sel et le poivre à votre convenance. Mélangez soigneusement les ingrédients ensemble.
- Versez le mélange directement dans la chambre de cuisson.
- Faites cuire environ 5 - 6 minutes,à ce moment le produit devrait normalement lever
- hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.
- Pour une finition plus croustillante, tournez le rouleau et replacez-le dans la zone de cuisson.
- Surveillez les oeufs pendant environ 2 minutes.

Blanc d'œuf
Ingrédients :
gros œufs

Instructions :
- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Versez les blancs d'oeufs directement dans la chambre de cuisson.
- Faites cuire environ 6-8 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.

Bacon œuf
Ingrédients :
1 gros œufs
1 tranche de bacon précuit

Instructions :
- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Cassez 1 gros oeuf et versez-le directement dans la chambre de cuisson, prenez un pic en bois et insérez la tranche de bacon précuite dessus, comme si vous vouliez filer la tranche de bacon.
- Insérez le pic en bois avec la tranche de bacon précuite au centre de l'oeuf.
- Faites cuire environ 6-8 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.

Hot-dog à l'œuf
Ingrédients :
1 gros œufs
1 hot dog fin

Instructions :
- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Cassez un gros œuf directement dans la zone de cuisson.
- Insérez le pic en bois au centre du hot dog et placez le hot dog au centre des œufs dans la chambre de cuisson.
- Faites cuire environ 6-8 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.

French Toast

Ingrédients :

2 tranches de pain blanc, coupé en petits cubes
1/2 gros œuf, fouetté
1/4 de cuiller d'extrait de vanille
1/2 cuiller de poudre de cannelle ou plus selon vos goûts
1 cuiller de lait
2 cuillers de sucre

Instructions :

- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Mélangez tous les ingrédients ensembles dans un bol. Assurez-vous que le pain est bien imbibé dans le mélange.
- Placez le mélange dans la chambre de cuisson et refermez avec le conditionneur tout en remplissant, remplissez jusqu'en haut et conditionnez de nouveau.
- Faites cuire environ 5-6 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit. Servez avec du sirop d'érable.

Rouleau à la pizza

Ingrédients :

Pâte pour 2 biscuit
1 cuiller à soupe de pâte de tomate ou de sauce pour pizza
1/4 de verre de mozzarella râpée
Morceaux coupés de votre choix pour mettre sur les pizza
Miettes de parmesan râpé

Instructions :

- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Combinez les deux morceaux de pâte à biscuit dans une main.
- Sur une surface plate, posez la pâte à biscuit et aplatissez-la pour en faire un cercle rond et fin d'environ 3-4 pouces. Étalez une fine couche de pâte de tomate au milieu de la pâte.
- Posez la mozzarelle au milieu de la pate et ajoutez les morceaux coupés de votre choix. Saupudrez de parmesan râpé sur le dessus des ingrédients si vous souhaitez.
- Roulez la pâte à biscuit fermement sur elle-même, suffisamment fine pour rentrer dans l'appareil. Pincez les bouts du rouleau pour fermer et placez dans la chambre de cuisson. Conditionnez doucement le rouleau avec le conditionneur.
- Faites cuire environ 6-8 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.
- Pour une finition plus croustillante, tournez le rouleau et replacez-le dans la zone de cuisson pendant environ 2 minutes.

Dinde au sheddar

Ingrédients :

Pâte pour 2 biscuits
1 tranche de dinde fumée
1/2 tranche de fromage cheddar coupé en morceau

Instructions :

- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Combinez les deux morceaux de pâte à biscuit dans une main.
- Sur une surface plate, posez la pâte à biscuit et aplatissez-la pour en faire un cercle rond et fin d'environ 3-4 pouces.
- Placez la dinde et le fromage au centre de la pâte.
- Roulez la pâte à biscuit fermement sur elle-même, suffisamment fine pour rentrer dans l'appareil. Pincez les bouts du rouleau pour fermer et placez dans la chambre de cuisson. Conditionnez doucement le rouleau avec le conditionneur.
- Faites cuire environ 8-10 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.
- Pour une finition plus croustillante, tournez le rouleau et replacez-le dans la zone de cuisson pendant environ 2 minutes.

Banane au chocolat

Ingrédients :

1 morceau de pâte à croissant
3-4 morceaux de banane coupée fine
1 cuiller à soupe de beurre de chocolat

Instructions :

- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Posez la pâte à croissant sur une surface plate.
- Étalez la pate à tartiner sur un côté de la pâte et ajoutez une couche de banane tranchée.
- Roulez la pâte en commençant par le côté le plus large vers le côté le plus fin, en pliant les deux côtés pour fermer les extrémités. Roulez très fin avec la main pour rentrer dans l'appareil et placez dans la chambre de cuisson.
- Faites cuire environ 10 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit.
- Pour une finition plus croustillante, tournez le rouleau et replacez-le dans la zone de cuisson pendant environ 2 minutes.
- Remarque: Assurez-vous que votre pâte est réfrigérée et ne la laissez pas dehors trop longtemps.

Cannelle

Ingrédients :

1 morceau de rouleau à la cannelle tout préparé (vous pouvez en trouver chez votre épicier du coin
ainsi que les rouleaux pour biscuit et la pate pour croissant)

Instructions :

- Vaporisez la zone de cuisson avec un jet d'huile anti-adhésive.
- Séparez un morceau du rouleau à la cannelle dans le paquet
- Roulez la pâte dans votre main pour former un tube et insérez dans la chambre de cuisson.
- Faites cuire environ 8 minutes, à ce moment le produit devrait normalement lever hors de la chambre de cuisson; autrement vous pouvez sortir le produit. Servez avec le glaçage fourni.
- Pour une finition plus croustillante, tournez le rouleau et replacez-le dans la zone de cuissson pendant environ 2 minutes.